MODE D'EMPLOI

ROBOT DE CUISINE

KR3F

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200
horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d’achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l’expiration de celle-ci.

3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n’est plus valable en cas de défaut d’utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l’objet d’une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d’un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s’adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

TEL : .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

MESURES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
– des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
– des fermes;
– l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
– des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distnace séparé.

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou par des personnes ayant un manque d'expérience. A moins que ces personnes n'utilisent l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des informations suffisantes pour l'utilisation.
Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, il doît être remplacé par le fabricant, son service aprèsvente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Quand vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours être attentif aux règles de sécurité suivantes :
Lisez toutes les instructions avant l'emploi. Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement.
La tension indiquée sur la plaque-adresse de l'appareil doit correspondre à celle dont vous disposez à la maison.
Pour éviter un risque d'électrocution, vous ne devez pas plonger dans l'eau ou un autre liquide la base, le cordon électrique ou la prise électrique de l'appareil.
Une surveillance étroite est indispensable lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
Retirez toujours la fiche de la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous placez ou retirez des éléments et avant de nettoyer l'appareil.
Ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil.
N'utilisez pas l'appareil quand le cordon est endommagé, quand l'appareil ne fonctionne pas correctement, quand il est tombé ou quand il est endommagé de n'importe quelle manière identique. Apportez l'appareil au service après-vente du fabricant pour le faire contrôler et éventuellement réparer.
L'utilisation d'éléments qui ne sont pas recommandés dans cette notice peut occasionner un risque d'incendie, d'électrocution et de blessures.
N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
Ne laissez jamais le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne

mettez pas le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
Tenez les mains et les corps étrangers éloignés des couteaux ou disques mobiles durant l'utilisation. Ceci permet d'éviter des blessures graves ou un endommagement du robot de cuisine. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement quand l'appareil est éteint.
Les couteaux sont aiguisés. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous manipulez.
Pour éviter les blessures, introduisez toujours le bol mélangeur en premier avant de placer les couteaux ou les disques dans le bol.
Assurez-vous toujours que le couvercle est correctement verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
Ne poussez jamais les aliments avec les mains dans l'orifice de remplissage, utilisez toujours le pousse-aliments.
Laissez toujours la fermeture de sécurité en fonctionnement.
Quand vous mixez des liquides chauds dans le mixeur, retirez toujours la partie la plus centrale du couvercle.

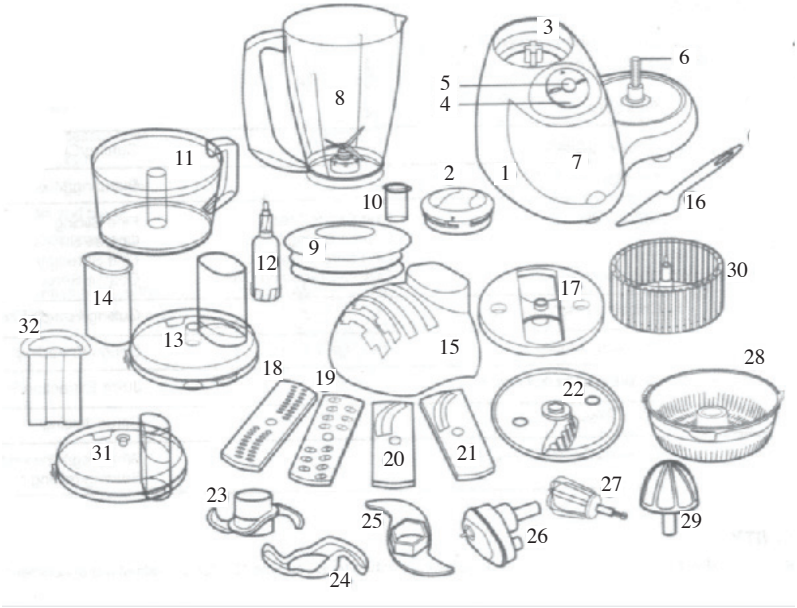
A USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Pour votre sécurité, le robot de cuisine possède une double sécurité. L'appareil ne fonctionne pas à moins que le couvercle du bol mélangeur et le couvercle de sécurité ou le mixeur ne soient verrouillés.
Note :
Avant de pouvoir retirer le couvercle de sécurité ou le mixeur, vous devez d'abord retirer le couvercle du bol mélangeur.
Afin de pouvoir utiliser le bol mélangeur, le couvercle de sécurité doit être verrouillé.
Pour utiliser le mixeur, le couvercle du bol mélangeur doit être verrouillé.
Aucun accessoire ne doit se trouver dans le bol mélangeur quand vous utilisez le mixeur.
N'utilisez jamais le mixeur et le bol mélangeur simultanément.
N'essayez jamais, de n'importe quelle façon, de déverrouiller la sécurité.

PARTIES

1. Base
2. Couvercle de sécurité
3. Position du couvercle de sécurité
4. Bouton marche/arrêt
5. Bouton “Pulse”
6. Axe du moteur
7. Espace de rangement
8. Blender
9. Couvercle du blender
10. Petit mesure
11. Bol de mélange
12. Axe
13. Couvercle du bol de mélange
14. Pousse-aliments
15. Rangement couteaux
16. Spatule
17. Porte couteaux
18. Couteaux râpés fine
19. Couteaux râpés épais
20. Couteaux coupé fine
21. Couteaux coupé épais
22. Couteaux pour les frites
23. Couteaux
24. Protection couteaux
25. Pétriseur
26. Mecanisme de batteur
27. Batteur
28. Presse agrumes
29. Press agrumes dôme
30. Centrifugeuse
31. Couvercle centrifugeuse
32. Pousse-aliments centrifugeuse



PANNEAU DE CONTRÔLE

Placez d'abord le couvercle de sécurité, le bol mélangeur ainsi que son couvercle et verrouillez-les en tournant, assurez-vous que les deux petites flèches se trouvent l'une en face de l'autre. Tournez maintenant le bouton de contrôle pour mettre l'appareil en fonctionnement.
Pour une utilisation brève, vous pouvez vous servir du bouton « PULSE ».

BOL MÉLANGEUR

Attention : assurez-vous que la fiche est bien retirée de la prise et que le bouton de contrôle est sur « off » avant d'introduire ou de retirer des éléments et avant de nettoyer l'appareil.

Mise en garde : soyez extrêmement prudent, les couteaux sont très aiguisés.
- Placez le couvercle de sécurité, assurez-vous que les deux petites flèches se trouvent l'une en face de l'autre. Le couvercle de sécurité doit être verrouillé avant de pouvoir utiliser l'appareil. N'essayez jamais de désactiver la fermeture de sécurité.

Important : L'appareil ne fonctionne pas quand le couvercle de sécurité n'est pas en place. Le couvercle de sécurité doit être placé avant le bol mélangeur.

Mise en garde : placez toujours d'abord le bol mélangeur sur la base avant d'installer les couteaux. Vous éviterez ainsi les accidents et les blessures.

Placez le bol mélangeur sur la base. Vous n'avez pas besoin de tourner, le bol mélangeur s'enclenchera automatiquement à sa bonne place.
Placez le couteau sur l'axe du bol mélangeur.
Assurez-vous de la bonne position du couteau.
Placez les ingrédients à mixer.

Mise en garde : Soyez extrêmement prudent, les couteaux sont aiguisés. Maintenez toujours le hachoir bien fixement sur la pièce supérieure en plastique.
Après l'utilisation du hachoir, vous devez d'abord le retirer du bol mélangeur avant d'enlever les aliments du bol. Rangez toujours le hachoir avec sa protection.
Placez le couvercle du bol mélangeur et serrez-le dans l'ouverture située sur le côté du bloc moteur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

EXEMPLES

Les temps donnés ne sont qu'indicatifs et dépendent également de la qualité de l'aliment et de la finesse que vous souhaitez :

Produit	Quantité	**Vitesse conseillée**	**temps**
Viande	700g	Max	10 – 20 sec.
Oignons	700g	5 - 6	10 – 20 sec.
Noix	600g	8 - max	10 – 20 sec.
Poisson	700g	1 – 8	10 – 20 sec.
Fromage	700g	1 – 8	10 – 20 sec
Liquides	700g	6 – 8	20 sec
Carottes	700g	6 – 8	20 sec
Pain	4 tranches	6 – 8	10 – 20 sec
Pommes	700g	8 - max	10 – 20 sec
Persil	Max 4 bouquets	Max	10 sec

PETRIR LA PÂTE

Assurez-vous que le couvercle de sécurité est en place et correctement verrouillé.
Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur.
Placez le crochet pétrisseur dans le bol mélangeur.
Placez les ingrédients dans le bol.
Placez le couvercle sur le bol mélangeur et verrouillez-le.
La vitesse maximale conseillée est de .

La vitesse maximale pour pétrir de la pâte est basée sur un mélange de 600g de farine et 400g d'eau pour l'obtention d'1 kg de pâte.
Quand vous préparez une pâte à pétrir, vous ne devez pas utiliser l'appareil par tranche de plus de 20 minutes. Après ces 20 minutes, vous devez laisser l'appareil refroidir pendant 2 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
Laissez le pousse-aliments en place sur l'appareil pendant le pétrissage. Et ce pour des raisons de sécurité.

BATTRE

Assurez-vous que le couvercle de sécurité est en place et correctement verrouillé.
Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur.
Montez le batteur sur le mécanisme de battage.
Placez le mécanisme de battage monté dans le bol mélangeur.
Placez les ingrédients dans le bol.
Placez le couvercle sur le bol mélangeur et verrouillez-le.
La vitesse maximale conseillée est de
Laissez le pousse-aliments en place sur l'appareil pendant le pétrissage. Et ce pour des raisons de sécurité. Tenez les mains, cheveux, vêtements et spatules éloignés du batteur pendant son fonctionnement.

Important :
n'utilisez pas le batteur pour le pétrissage de la pâte.
N'immergez jamais le mécanisme de battage dans l'eau. Pour nettoyer le batteur, retirez-le de son mécanisme en le tirant. Vous pouvez maintenant nettoyer le batteur seul dans l'eau.

PRESSE-AGRUMES

Attention : n'utilisez le presse-agrumes qu'à la vitesse minimale.

Assurez-vous que le couvercle de sécurité est en place et correctement verrouillé.
Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur.
Placez le presse-agrumes sur le bol et tournez jusqu'à entendre un clic.
Placez le dôme.

COUPER ET RÂPER

Mise en garde : soyez extrêmement prudent – les couteaux sont très aiguisés.

Assurez-vous que le couvercle de sécurité est en place et correctement verrouillé.
Placez le bol sur le bloc moteur.
Placez le couteau souhaité sur le porte-couteaux.
Placez le porte-couteaux sur le bol.
Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en tournant.
Utilisez toujours le pousse-aliments pour pousser les aliments, jamais les mains.
Ne remplissez pas trop le bol, 1,5 kg d'aliments max.

Couteaux :
pour couper fin : couteau A – vitesse 5 – 6
pour couper épais : couteau B – vitesse 5 – 6
pour râper fin : couteau C – vitesse 5 – 6
pour râper épais : couteau D – vitesse 5 – 6
Pour les frites : couteau rond – vitesse 5 – 6

BLENDER

Retirez le bol mélangeur.
Retirez le couvercle de sécurité.
Placez le blender sur l'appareil.
Mise en garde : soyez extrêmement prudent, les couteaux sont très aiguisés.
Placez le bol mélangeur sans accessoire sur le bloc moteur. Placez le couvercle sur le bol mélangeur et verrouillez-le.
Important : le mixeur ne fonctionne pas quand le couvercle ne se trouve pas sur le bol mélangeur.
Placez le couvercle sur le blender.
La vitesse conseillée pour le mixeur se situe entre 5 - max. Pour des légumes ou des fruits mous (par ex. bananes), commencez à la vitesse lente pour progressivement augmenter. Pour des fruits ou des légumes durs (par ex. carottes), utilisez toujours la vitesse la plus grande ou le maximum. Ne remplissez jamais le blender avec plus de 300g de fruits ou légumes durs. N'utilisez jamais le mixeur plus longtemps de 20 sec. sans interruption.
Vous pouvez piler jusqu'à 300g de glace maximum dans le blender.
Attention : pour éviter les salissures, vous ne devez jamais mélanger plus d'1 litre de liquide dans le mixeur.

Utilisez toujours le blender avec le couvercle sur le pichet du mixeur.
Quand vous mixez des liquides chauds, vous devez retirer la partie centrale du couvercle.
Evitez toujours de toucher les pièces mobiles.
Tenez les mains, cheveux, vêtements et spatules éloignés des pièces mobile du pichet du blender pendant son fonctionnement. Ceci évitera les blessures. Vous pouvez utiliser une spatule lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

CENTRIFUGEUSE

Placez le couvercle de sécurité sur l'appareil et verrouillez-le.
Placez le bol mélangeur sur l'appareil.
Placez la centrifugeuse sur le bol.
Placez le couvercle sur le bol mélangeur et verrouillez-le.
La vitesse maximale conseillée est max.
Utilisez toujours le pousse-aliments pour introduire les aliments.
Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé avant de mettre en marche l'appareil. Ne retirez pas le couvercle tant que l'appareil fonctionne.
Mettez toujours l'interrupteur sur « off » après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement à l'arrêt avant de retirer des éléments.
Eteignez régulièrement l'appareil durant l'utilisation pour retirer la pulpe.
Ne mettez pas les doigts ou d'autres objets dans l'orifice pour aliments de la centrifugeuse. Quand un aliment est coincé dans l'orifice pour aliments, utilisez le pousse-aliments, la spatule ou un autre morceau de fruit. Si ceci ne suffit pas,

éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise. Démontez la centrifugeuse pour retirer l'aliment.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retirez toujours d'abord la fiche de la prise, contrôlez que le bouton de contrôle est bien sur « off ».
N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau.
Les couteaux en acier inoxydable peuvent être passés au lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être lavés à l'eau chaude avec un détergent doux.
Nettoyer le blender :
Remplissez le pichet avec de l'eau chaude.
Mettez le couvercle sur le pichet ;
Mettez le pichet au blender.
Faites fonctionner le mixeur pendant 30 sec. Retirez le reste d'eau. Répétez si nécessaire.

CONSEILS DE RANGEMENT

4 couteaux pour couper et râper
1 couteau à frites
porte-couteaux

Ces éléments peuvent être rangés sur le porte-couteaux. Vous pouvez ensuite les placer sur le couvercle du bol mélangeur pour un rangement facile.

Spatule : vous pouvez la placer dans le porte-spatule en-dessous à gauche de votre appareil.

- mécanisme de battage
- Batteur
- hachoir

Ces éléments peuvent être conservés dans l'espace de rangement sous le panneau de contrôle.

- Le cordon électrique peut être rangé en le poussant dans l'appareil

BULLETIN DE COMMANDE POUR PIÈCES DETACHEES QUIGG-KR3 ROBOT DE CUISINE

Complétez ce bulletin de commande et renvoyez-le par poste :

PRIMO
DOMPEL 9
2200 HERENTALS
BELGIQUE

	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Couvercle de sécurité KR3-54	.....	6,00 €	.....
Mesure KR3-53	.....	4,00 €	.....
Couvercle blender KR3-52	.....	6,00 €	.....
Couteaux Blender complete KR3-111	.....	5,00 €	.....
Blender KR3-51	.....	12,00 €	.....
Press agrumes dôme KR3-48 .	.....	4,00 €	.....
Filtre press agrumes KR3-47	.....	6,00 €	.....
Pousse-aliments KR3-44	.....	4,00 €	.....
Couvercle du bol de mélange KR3-30	.....	8,00 €	.....
Bol de mélange KR3-29	.....	12,00 €	.....
Pousse-aliments centrifugeuse KR3-41	.....	4,00 €	.....
Couvercle centrifugeuse KR3-42	.....	6,00 €	.....
Centrifugeuse KR3-39	.....	8,00 €	.....
Axe KR3-109	.....	4,00 €	.....
Couteaux des frites KR3-50	.....	6,00 €	.....
Sets des couteaux KR3-KNIFES .	.....	8,00 €	.....
Spatule KR3-46	.....	4,00 €	.....
Porte couteaux KR3-34	.....	6,00 €	.....
Pétrisseur KR3-45	.....	4,00 €	.....
Couteaux KR3-31	.....	8,00 €	.....
frais d'envoi			**9,00 €**

TOTAL .....

Le prix de transport mentionné est valable 3 mois après l'action. Passé cette période, le prix du transport sera adapté aux tarifs de transport en vigueur à ce moment-là.

Merci de renvoyer le bulletin de commande a BENCO avant le paiement.
Paiement à l'avance par virement IBAN : FR76 3007 6029 1911 6205 0020 068
SWIFT : NORDFRPP
avec mention QUIGG-KR3F

NOM : .....

ADRESSE : .....

.....

TEL : .....

DATE + SIGNATURE